



ÜYBS

Üniversite Yönetim Bilgi Sistemi

Akran Değerlendirme Raporu

AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

AKRAN DEĞERLENDİRME TAKIMI

Prof. Dr. Hakan YILMAZ (Başkan)
Doç. Dr. Önder YAYLA (Üye)
Dr. Öğr. Üyesi Hidayet KIŞLALI (Üye)

0.1. PROGRAMA AİT BİLGİLER

24.05.2013 tarihinde Resmi Gazetede yayımlanan 2013/4710 sayılı kararla kurulan Afyon Kocatepe Üniversitesi Turizm Fakültesi bünyesinde açılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2014-2015 eğitim öğretim yılında öğrenci alımına başlamış ve 2020 yılında ise Türkiye'nin ilk akredite Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü unvanını almıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü eğitim ve öğretim süresi dört yıl olup, isteğe bağlı hazırlık sınıfı (İngilizce) uygulaması bulunmaktadır. Bölümde 1 Profesör Doktor, 3 Doçent Doktor, 1 Doktor Öğretim Üyesi, 2 Öğretim Görevlisi ve 2 Araştırma Görevlisi olmak üzere 9 öğretim elemanı bulunmakla birlikte fakültemizin diğer bölümleri, Mühendislik Fakültesi (Gıda Mühendisliği Bölümü), Güzel Sanatlar Fakültesi, Fen Edebiyat Fakültesi, İktisadi İdari Bilimler Fakültesi, Yabancı Diller Yüksekokulu öğretim elemanları ile otel yöneticileri ve mutfak şeflerince desteklenmektedir.

Bölümde derslerin yürütülmesi için akademik kadronun iyileştirildiği, gerekli olduğu durumlarda paydaşların desteği alınarak derslerin yürütüldüğü gözlemlenmiştir.

1. ÖĞRENCİLER

1.1. Programa kabul edilen öğrenciler, programın kazandırmayı hedeflediği çıktıları (bilgi, beceri ve davranışları) öngörülen sürede edinebilecek altyapıya sahip olmalıdır. Öğrencilerin kabulünde göz önüne alınan göstergeler izlenmeli ve bunların yıllara göre gelişimi değerlendirilmelidir.

2014-2015 eğitim öğretim döneminde ilk öğrencilerini kabul eden bölüm normal öğretim ve ikinci öğretime ayrı ayrı 32 öğrenci kabul etmiştir. 2015-2016 ve 2016-2017 dönemlerinde her iki programa 52 öğrenci, 2017-2018, 2018-2019, 2019-2020, 2020-2021, 2021-2022 ve 2022-2023 dönemlerinde 62 öğrenci kabul edilmiştir. Son 4 yılın öğrenci yerleştirme sıralamaları incelendiğinde 2018 de 86 bin, 2019 da 73 bin, 2020 de 66 bin, 2021 de ise 95 bin sıralama ile öğrenci kabul edildiği görülmektedir. 2018'den 2020 ye kadar öğrenci kabulünde temel alınan sıralama düzenli olarak yükselmiş, 2021 yılında ise dikkate değer bir düşüş göstermiştir. 2022 yılına gelindiğinde sıralamanın 83 bin olarak görece iyileştiği ve 2023 yılında 66867 olduğu gözlenmektedir. Sıralamadaki gerilemenin irdelenmesi 2022 ve 2023 yılındaki iyileşmenin sürdürülmesi için tavsiye edilir. Ayrıca bölümün kuruluş yılından itibaren kontenjan sürekli artmıştır ve % 100 doluluk oranına sahiptir. . Programa kabul edilen öğrencilerin hazır bulunuşluklarını desteklemek için düzenli olarak oryantasyon programları yapılmaktadır.

1.1.4. Programa Kabul Edilen Öğrencilerin Hazırlık Sınıfına İlişkin Bilgiler

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri 2014-2015 eğitim öğretim yılında zorunlu hazırlık eğitimi kapsamında muafiyet sınavına girmiş ve muafiyet sınavında başarılı olamayan öğrenciler zorunlu hazırlık eğitimi almıştır. 2015-2016 eğitim öğretim yılında 24 öğrenci hazırlık eğitimi almış ve sonrasında hazırlık sınıfı isteğe bağlı olduğu için öğrenci sayıları azalmıştır. Toplam 16 öğrenci hazırlık eğitimi almıştır ve 7 öğrenci hazırlık sınıfında başarılı olmuş, 9 öğrenci ise başarısız olmuştur. İsteğe bağlı hazırlık okuyup, kurlarda başarılı olan öğrencilerin kur başarısına göre dönemde verilen İngilizce derslerinden muaf tutulmasına yönelik uygulamaların hayata geçirilmesi önerilir.

1.2. Yatay ve dikey geçişle öğrenci kabulü, çift ana dal, yan dal ve öğrenci değişimi uygulamaları ile başka kurumlarda ve/veya programlarda alınmış dersler ve kazanılmış kredilerin değerlendirilmesinde uygulanan politikalar ayrıntılı olarak tanımlanmış ve uygulanıyor olmalıdır.

Ders muafiyetleri ile ilgili tüm uygulamalar, üniversite eğitim öğretim yönetmeliği ve üniversite lisans ve ön lisans muafiyet yönergelerinde tanımlanmıştır. Ayrıca birimde bu işle ilgilenen muafiyet ve intibak komisyonu bulunmaktadır.

1.3. Kurum ve/veya program tarafından başka kurumlara yapılacak anlaşmalar ve kurulacak ortaklıklar ile öğrenci hareketliliğini teşvik edecek ve sağlayacak önlemler alınmalıdır.

Bölümde Farabi, Mevlana ve Erasmus değişim programları ilgili faaliyetler yürütülmektedir. Değişim programları ile ilgili oryantasyon programı kapsamında her yıl bilgilendirme seminerleri düzenlenmektedir. Bölümün Erasmus anlaşmasının bulunduğu kurum sayısı daha önce sadece iki iken bu sayısının on ikiye çıktığı gözlemlenmiştir. İyileşmenin devam ettirilmesi önerilir.

1.4. Öğrencileri ders ve kariyer planlaması konularında yönlendirecek danışmanlık hizmeti verilmelidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri üniversiteye kayıt oldukları zaman diliminden başlamak üzere akademik danışman kontrolünde eğitimlerine devam etmektedir. Akademik danışman öğrencilerin kariyer hedefleri doğrultusunda öğrencilere yardımcı olmaktadır. Ayrıca bölümde 2020-2021 eğitim-öğretim yılından itibaren akademik danışmanlıkların sınıf bazında bir öğretim üyesi ve bir öğretim elemanı işbirliğinde yürütülmesi ve öğretim üyesinin işlemlerden/hizmetlerden sorumlu tutulması yönünde bölüm kurulunda karar alınmıştır. Buna ilaveten öğrencilere staj yeri bulmak için fırsat sunan kariyer günleri düzenlenmekte, 60 iş günü zorunlu staj ve dördüncü sınıfta işletmede mesleki eğitim kapsamında sektörü yakından tanıtmak için fırsatlar verilmektedir. Bölüm bazında alanında uzman kişiler ile eğitimler, seminerler, atölye çalışmaları ve paneller düzenlenmektedir.

1.5. Öğrencilerin program kapsamındaki tüm dersler ve diğer etkinliklerdeki başarıları şeffaf, adil ve tutarlı yöntemlerle ölçülmeli ve değerlendirilmelidir.

Öğrencilerin derslerdeki başarılarının değerlendirilmesinde hangi araçların kullanılacağı ve ağırlıklarının ne kadar olacağı, dersi verecek öğretim elemanı tarafından her yarıyıl başında sistemde tanımlanarak ve/veya dönem başında öğrenciye öğretim elemanı tarafından duyurularak ilan edilmektedir. İlgili ders için öğrencilerin sorumlu olacakları ara sınav, ödevler, projeler, sunumlar, dönem sonu sınavı gibi yöntem/araçlar ve başarı oranlarına etkileri tanımlanmaktadır. Öğrencilerin açıklanan sınav sonuçlarına 5 iş günü içerisinde dilekçe ile itiraz etme hakkı bulunmaktadır. Öğrencinin başarısı, yarıyıl başında tanımlanmış olan başarı değerlendirme araçlarında aldığı notların belirtilen oranlar dâhilinde hesaplanması ile elde edilmektedir. Yarıyıl sonunda öğrencilerin 100 üzerinden elde ettikleri notlar, genel başarı düzeyi de göz önüne alınarak, harf notuna dönüştürülmekte ve dördüncü sistemdeki karşılıkları hesaplanmaktadır. Başarı ölçme ve değerlendirme yöntemleri, Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim

Öğretim ve Sınav Yönetmeliği esaslarına göre değerlendirilmektedir. Öğrenci başarısını ifade eden notların sayısal değerleri ve onlara karşılık gelen harf notları ile başarıyı tanımlayan özel koşullar yönetmelik çerçevesinde tanımlıdır. Uzaktan öğretimin yapıldığı dönemlerde sınavların uygulanmasında yapısal sorunların olabileceği değerlendirilse de, bu olumsuzlukların en aza indirilmesi yönünde iyileştirmeler yapıldığı anlaşılmaktadır. Değerlendirmelerin yüzyüze yapıldığı dönemlerde sınavların adil ve şeffaf olmasını sağlamak amacıyla Fakülte Sınav Kuralları uygulanmaktadır.

1.6. Öğrencilerin mezuniyetlerine karar verebilmek için, programın gerektirdiği tüm koşulların yerine getirildiğini belirleyecek güvenilir yöntemler geliştirilmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğrencilerin mezuniyet karar süreci, Afyon Kocatepe Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim-Öğretim Sınav Yönetmeliğinin diploma ile ilgili esaslarına ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Diploma, Diploma Eki ve Diğer Belgelerin Düzenlenmesine İlişkin Yönerge esaslarına göre düzenlenmektedir.

2. PROGRAM EĞİTİM AMAÇLARI

2.1. Değerlendirilecek her program için program eğitim amaçları tanımlanmış olmalıdır. **Program öğretim amaçları bölüm web sitesinde yayınlanmıştır.**

2.2. Bu amaçlar; programın mezunlarının yakın bir gelecekte erişmeleri istenen kariyer hedeflerini ve mesleki beklentileri tanımına uymalıdır.

Program öğretim amaçları ve bölüm öz görevleri uyumu ile programdan mezun olan öğrencilerin kariyer hedefleri tanımlanmıştır.

2.3. Kurumun, fakültenin ve bölümün öz görevleriyle uyumlu olmalıdır.

Üniversite, fakülte ve bölüm öz görevleri paralellik göstermektedir.

2.4. Programın çeşitli iç ve dış paydaşlarını sürece dahil ederek belirlenmelidir.

Bölümde öğretim süreci iç ve dış paydaşlarla katılımlı olarak yürütülmektedir.

2.5. Kolayca erişilebilecek şekilde yayımlanmış olmalıdır.

Program öğretim amaçları bölüm web sitesinde yayınlanmıştır.

2.6. Programın iç ve dış paydaşlarının gereksinimleri doğrultusunda uygun aralıklarla güncellenmelidir.

Program öğretim amaçlarının iç paydaşların gereksinimlerine göre güncellenmesinde öğretim elemanları tarafından periyodik olarak yapılan akademik değerlendirme toplantıları sonucunda alınan kararlara göre ders planında revize yapılmaktadır. İç paydaşlardan öğrencilere müfredat ve ders içeriklerine ilişkin anket sonuçları ve derslerde öğrencilerin görüşleri dikkate alınarak uygulama dersleri fazlalaştırılmış ve seçmeli ders yelpazesi genişletilmiştir.

3. PROGRAM ÇIKTILARI

3.1. Program çıktıları, program eğitim amaçlarına ulaşabilmek için gerekli bilgi, beceri ve davranış bileşenlerinin tümünü kapsamalı ve ilgili (MÜDEK, FEDEK, SABAK, EPDAD vb. gibi) Değerlendirme Çıktılarını da içerecek biçimde tanımlanmalıdır. Programlar, program

eğitim amaçlarıyla tutarlı olmak koşuluyla, kendilerine zđü ek program ıktıları tanımlayabilirler.

Program ıktıları; TYYÇ 6. Düzey (Lisans Eğitimi) Yeterlilikleri, TURAK değerlendirme ltleri, Türkiye Yükseköğretim Yeterlilikler erevesi Uyumu ve Müfredat Revizyonu Kılavuzunda yer alan program ıktıları hazırlama ilkelerinin incelenmesi ve Turizm ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları alan akademisyenlerinin görüşlerinin alınması ile tanımlanmıştır.

3.2. Program ıktılarının sağlanma düzeyini dönemsel olarak belirlemek ve belgelemek için kullanılan bir lme ve değerlendirme süreci oluşturulmuş ve işletiliyor olmalıdır.

Sürecin oluşturulmuş ve işletiliyor olduğu gözlemlenmiştir.

3.3. Programlar mezuniyet aşamasına gelmiş olan ğrencilerinin program çıktılarını sağladıklarını kanıtlamalıdır.

Bu konuda gerek ders içeriklerinin oluşturulması, gerekse lme ve değerlendirmelerin program çıktılarını karşılayacak şekilde planlanmasına yönelik iyileştirmeler yapıldığı çıktıların sağlanması için sistematik olarak izlendiği gözlemlenmiştir. Mezuniyet aşamasına gelmiş öğrencilere (dördüncü sınıf) uygulanan anket ile elde edilen veriler, program çıktılarına ulaşma düzeyini dolaylı olarak ölçmektedir.

4. SÜREKLİ İYİLEŞTİRME

4.1. Kurulan lme ve değerlendirme sistemlerinden elde edilen sonuçların programın sürekli iyileştirilmesine yönelik olarak kullanıldığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü sürekli iyileştirme alışmaları, Toplam Kalite Yönetimi gereğince belirlenmiş temel alanlarda kalite geliştirme hedefi doğrultusunda sürdürülmektedir. Bu kapsamda, belirlenmiş temel alanlar ve temel alanlara yönelik faaliyetler kanıtlarda sunulmaktadır.

4.2. Bu iyileştirme çalışmaları, başta ölçüt 2 ve ölçüt 3 ile ilgili alanlar olmak üzere, programın gelişmeye açık tüm alanları ile ilgili, sistematik bir biçimde toplanmış, somut verilere dayalı olmalıdır.

İ ve dış paydaşlardan görüşler alınmaktadır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün i paydaşlarından olan bölüm öğrencileri, mezun durumda olan öğrenciler, bölüm ğretim yeleri ve fakültedeki diğer bölüm ğretim elemanlarından bölüm zđevleri, program ğretim amaçları ve program çıktılarının belirlenmesi hususlarında anket/görüş formu aracılığıyla görüş ve nerileri alınmaktadır. Ayrıca, i paydaşlardan olan Turizm Fakültesi Dekanlığı ve Rektörlükten alınan bilgi ve talimatlar doğrultusunda bölümde yapılan/yapılacak olan faaliyet ve uygulamalara yönelik düzenlemeler ve değişiklikler yapılmaktadır. Dış paydaşlar olarak belirlenen bölüm mezunları, sektör profesyonelleri, diğer üniversitelerdeki akademisyenler ve yerel yönetimlerden bölüm program çıktılarının ve program ğretim amaçlarının belirlenmesi konularında görüş ve nerileri alınmaktadır.

5. EĞİTİM PLANI

5.1. Her programın program eğitim amaçlarını ve program çıktılarını destekleyen bir eğitim planı (müfredatı) olmalıdır.

Eğitim planı bu ölçütte verilen ortak bileşenler ve disipline özgü bileşenleri içermelidir. Eğitim müfredatı program öğretim amaçları ile uyumludur. Müfredat hazırlanırken disiplinler arası alanlar ve programa özgü bileşenler dikkate alınmıştır.

5.2. Eğitim planının uygulanmasında kullanılacak eğitim yöntemleri, istenen bilgi, beceri ve davranışların öğrencilere kazandırılmasını garanti edebilmelidir.

Öğretim planında yer alan derslerin içeriğine bağlı olarak öğretim yöntemi belirlenmektedir. Teorik dersler farklı öğretim tekniklerine dayalı olarak işlenmekte, uygulama dersleri alan çalışmasına bağlı olarak işlenmekte ve iş başı uygulamalı eğitim dersi iş yerinde uzman personel nezaretinde uygulamalı olarak verilmektedir.

5.3. Eğitim planının öngörüldüğü biçimde uygulanmasını güvence altına alacak ve sürekli gelişimini sağlayacak bir eğitim yönetim sistemi bulunmalıdır.

Öğretim planı, Bölüm Başkanı ve bölüm öğretim elemanlarından oluşan Bölüm Kurulu tarafından sürekli olarak incelenmektedir. Bu kurul, tüm bölüm öğretim elemanlarını Öğretim Planı konusunda bilgilendirmekte ve Akademik Kurulda alınan kararlar doğrultusunda çalışmalarını yürütmektedirler. Güz ve bahar yarıyılları sonunda yapılan Bölüm Kurul toplantılarında, o yarıyılın değerlendirmesi yapılmakta ve gelecek yarıyıl için de görüş ve öneriler alınmaktadır. Öğretim planının yürütülmesinde akademik açılış ve kapanış toplantılarına ilave olarak bölümde görevli tam zamanlı, yarı zamanlı ve ders saati ücretli öğretim elemanları ile belirli aralıklarla toplantılar yapılmaktadır. Düzenlenen bu toplantılarda fakülte yönetiminden, öğretim elemanlarından ve öğrencilerden gelen geri bildirimlere göre planlama yapılmaktadır.

5.4. Eğitim Planı, En az bir yıllık ya da en az 32 kredi ya da en az 60 AKTS kredisi tutarında temel bilim eğitimi içermelidir.

Öğretim planında yer alan temel bilimler eğitimi ilgili ölçütlere göre yeterli düzeydedir.

5.5. En az bir buçuk yıllık ya da en az 48 kredi ya da en az 90 AKTS kredisi tutarında temel (mühendislik, fen, sağlık vb.) bilimleri ve ilgili disipline uygun meslek eğitimi içermelidir.

Öğretim planında yer alan ilgili disipline uygun mesleki eğitim öğretimi sağlayan dersler ilgili ölçütlere göre yeterli düzeydedir.

5.6. Eğitim programının teknik içeriğini bütünleyen ve program amaçları doğrultusunda genel eğitim olmalıdır.

Öğretim planının öğretim amaçları ve ders çıktılarına erişim desteğini tespit etmek amacıyla her bir dersin program çıktısına ve öğretim amacına olan katkısı 1: çok düşük,2: düşük, 3: orta, 4: yüksek, 5: çok yüksek şeklinde değerlendirilmiştir.

5.7. Öğrenciler, önceki derslerde edindikleri bilgi ve becerileri kullanacakları, ilgili standartları ve gerçekçi kısıtları ve koşulları içerecek bir ana uygulama/tasarım deneyimiyle, hazır hale getirilmelidir.

Alanına uygun temel öğretim ve alanına uygun öğretim bileşenleri zorunlu dersler kapsamında verilmektedir. Alana ilişkin spesifik uygulamalar gerçekleştirilerek öğretimin pekiştirilmesi sağlanmaktadır. Alan uygulamasına yönelik dersler birinci yarıyılı teorik eğitimlerden sonra başlamaktadır. İkinci yarıyıl itibariyle uygulama dersi almaya başlayan öğrenciler sekizinci yarıyıla kadar uygulama dersi almaktadır. Öğrencilerin tanımlanan mesleki yeterliliklere ve sonuçlara ulaşabilmesi için lisans öğrenimi süresince herhangi bir yaz döneminde ve tek işletmede olmak koşulu ile 60 iş günü staj yapması öngörülmüştür.

6. ÖĞRETİM KADROSU

6.1. Öğretim kadrosu, her biri yeterli düzeyde olmak üzere, öğretim üyesi-öğrenci ilişkisini, öğrenci danışmanlığını, üniversiteye hizmeti, mesleki gelişimi, sanayi, mesleki kuruluşlar ve işverenlerle ilişkiyi sürdürebilmeyi sağlayacak ve programın tüm alanlarını kapsayacak biçimde sayıca yeterli olmalıdır.

Birimde görev yapan 9 öğretim elemanı bulunmaktadır. Öğretim elemanı sayısının artırılması önerilir.

6.2. Öğretim kadrosu yeterli niteliklere sahip olmalı ve programın etkin bir şekilde sürdürülmesini, değerlendirilmesini ve geliştirilmesini sağlamalıdır.

Bölümde görev yapan alan öğretim elemanlarının tamamı turizm alanından mezun ve mesleki tecrübeye sahip olan öğretim elemanlarından oluşmaktadır.

6.3. Öğretim üyesi atama ve yükseltme kriterleri yukarıda sıralananları sağlamaya ve geliştirmeye yönelik olarak belirlenmiş ve uygulanıyor olmalıdır.

Öğretim üyesi atama ve yükseltmeler 2547 sayılı Kanun ve Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atama Yönetmeliği ve Afyon Kocatepe Üniversitesi Öğretim Üyeliğine Yükseltilme ve Atama Yönergesi esaslarına yapılmaktadır.

7. ALTYAPI

7.1. Sınıflar, laboratuvarlar ve diğer teçhizat, eğitim amaçlarına ve program çıktıklarına ulaşmak için yeterli ve öğrenmeye yönelik bir atmosfer hazırlamaya yardımcı olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri Turizm Fakültesi bünyesinde yer alan 20 derslik, 1 adet konferans salonu, 1 adet uygulama mutfağı, 1 adet servis salonu, 1 adet pasta ve hamur işleri mutfağı, 1 adet duyuusal analiz laboratuvarı ve 1 adet bilgisayar laboratuvarında derslerine devam etmektedir. Bu alanlarda iyileşme gözlemlenmiştir.

7.2. Öğrencilerin ders dışı etkinlikler yapmalarına olanak veren, sosyal ve kültürel gereksinimlerini karşılayan, mesleki faaliyetlere ortam yaratarak, mesleki gelişimlerini destekleyen ve öğrenci-öğretim üyesi ilişkilerini canlandıran uygun altyapı mevcut olmalıdır.

Öğrencilerin kullanımına sunulan kantin, kamelya, sosyal tesisler, kültür ve sanat merkezleri, spor tesisleri bulunmakla birlikte bu alanların daha etkin bir şekilde kullanımı için iyileştirmeler tavsiye edilir. Spor kompleksinin fakülteye olan mesafesi düşünüldüğünde daha kısa süreli spor imkânı veren alanların fakülteye kazandırılması ders arası gibi kısa zamanların verimli kullanımını sağlayabilir.

7.3. Programlar öğrencilerine modern mühendislik araçlarını kullanmayı öğrenebilecekleri olanakları sağlamalıdır. Bilgisayar ve enformatik altyapıları, programın eğitim amaçlarını destekleyecek doğrultuda, öğrenci ve öğretim üyelerinin bilimsel ve eğitsel çalışmaları için yeterli düzeyde olmalıdır.

Öğrenci ve öğretim üyeleri/elemanlarına programın öğretim amaçlarını destekleyecek nitelikte altyapı mevcut olmakla birlikte alt yapının iyileştirilmesine yönelik çalışmaların yapılması önerilir.

7.4. Öğrencilere sunulan kütüphane olanakları eğitim amaçlarına ve program çıktılarına ulaşmak için yeterli düzeyde olmalıdır.

Gerek bireysel çalışma gerekse araştırma yapmak için öğrencilerin 7/24 kullanımına açık kütüphane bulunmaktadır.

7.5. Öğretim ortamında ve öğrenci laboratuvarlarında gerekli güvenlik önlemleri alınmış olmalıdır. Engelliler için altyapı düzenlemesi yapılmış olmalıdır.

Öğretim ortamında gerekli güvenlik önlemleri alınmıştır. Ayrıca üniversite "Engelsiz Üniversite" belgesine sahiptir.

8. KURUM DESTEĞİ VE PARASAL KAYNAKLAR

8.1. Üniversitenin idari desteği, yapıcı liderliği, parasal kaynaklar ve dağıtımında izlenen strateji programın kalitesini ve bunun sürdürülebilmesini sağlayacak düzeyde olmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü program bütçesi gelirlerinin tamamı Döner Sermaye olmaksızın Afyon Kocatepe Üniversitesi merkezi bütçesinden sağlanan destekle oluşmaktadır.

8.2. Kaynaklar, nitelikli bir öğretim kadrosunu çekecek, tutacak ve mesleki gelişimini sürdürmesini sağlayacak yeterlilikte olmalıdır.

Turizm Fakültesi'nde görevli her öğretim elemanına, bilimsel etkinliklere (kongre, konferans, seminer) katılım için yolluk-yevmiye desteği sağlanmaktadır. Bölüm öğretim elemanlarına akademik ve mesleki gelişim olanakları sunulmaktadır. Bu süreçte öğretim elemanının bir önceki yıldaki performansına bağlı olarak proje destek ödemeleri artırılabilir.

8.3. Program için gereken altyapıyı temin etmeye, bakımını yapmaya ve işletmeye yetecek parasal kaynak sağlanmalıdır.

Altyapı donanım ve temini, bakım ve işletim süreçlerinin finansmanı rektörlük merkezi bütçeden gelen tahsisler ile gerçekleştirilmektedir.

8.4. Program gereksinimlerini karşılayacak destek personeli ve kurumsal hizmetler sağlanmalıdır. Teknik ve idari kadrolar, program çıktılarına sağlamaya destek verecek sayı ve nitelikte olmalıdır.

Fakülte bünyesinde idari kadrolar dışında 2 temizlik destek personeli bulunmaktadır ancak direkt bölüm için tahsis edilmiş destek personeli bulunmamaktadır. Personelin mesleki gelişimini sağlamak için kurum içi eğitimler verilmektedir.

9. ORGANİZASYON VE KARAR ALMA SÜREÇLERİ

9.1. Yükseköğretim kurumunun organizasyonu ile rektörlük, fakülte, bölüm ve varsa diğer alt birimlerin kendi içlerindeki ve aralarındaki tüm karar alma süreçleri, program çıktılarının gerçekleştirilmesini ve eğitim amaçlarına ulaşılmasını destekleyecek şekilde düzenlenmelidir.

Bölümde eğitim-öğretim kalitesinin artırılması ve belirlenen sorunların giderilmesi kapsamında sürekli iyileştirme uygulamaları yapılmaktadır. Süreç iç ve dış paydaşlar ile katılımlı bir şekilde yönetilmektedir.

10. PROGRAMA ÖZGÜ ÖLÇÜTLER

10.1. Programa Özgü Ölçütler sağlanmalıdır.

Bölümünde programa özgü ölçütlerin sağlanmasında öğretim planı dersleri temel alınmaktadır. Bu kapsamda derslerden öğrenilen bilgi ve becerilerin ölçümü için ara sınavlar ve dönem sonu sınavları somut ölçüm yöntemi olarak kullanılmaktadır. Bu süreç ödev, sunum, proje gibi interaktif öğrenme yöntemleri ile de desteklenmektedir. Programa özgü ölçütlerin sağlanmasında destekleyici diğer unsurlar ise; okul-sektör iş birliği kapsamında İstihdam ve Kariyer Günü etkinlikleri ve teknik geziler düzenlenmektedir.

SONUÇ

- **Bölümdeki akademik personelin sayısının artırılması, öğretim elemanlarının üzerindeki yükü hafifletmek ve daha etkili bir öğretim ortamı sağlamak adına stratejik bir adım olacaktır. Bu artış, özellikle idari görevlerin yerine getirilmesinde destek personeliyle birlikte daha düzenli bir çalışma ortamını beraberinde getirecek, böylece öğretim elemanları daha verimli bir şekilde görevlerine odaklanabilecekler. Yeni akademik personelin eklenmesi, bölümdeki idari süreçleri daha etkin hale getirecek ve öğretim elemanlarının zamanlarını daha etkili bir şekilde kullanmalarına olanak tanıyacaktır. Örneğin, satın alma, teslim alma ve stok kontrolü gibi görevlerde uzmanlaşmış destek personeli, bu süreçleri daha hızlı ve düzenli bir şekilde yönetebilecektir. Bu durum, öğretim elemanlarının öğrencilere daha fazla zaman ayırabilmelerini sağlayarak öğretim kalitesini artırabilir. Aynı zamanda, akademik personel arasındaki işbirliğini güçlendirerek bölüm içindeki iletişimi artırabilir ve ortak projelerin daha etkili bir şekilde yürütülmesine katkı sağlayabilir. Ek olarak, bölümdeki personel sayısındaki artış, öğrencilere daha geniş bir uzmanlık yelpazesi sunma potansiyeli taşır. Bu da öğrencilerin çeşitli alanlarda uzmanlaşmalarına ve kariyer hedeflerine daha uygun bir şekilde yönlendirilmelerine olanak tanır. Sonuç olarak, akademik personel sayısının artırılması, bölümün genel etkinliğini ve rekabet avantajını artırabilir. Bu strateji, öğrencilere daha iyi bir eğitim deneyimi sunmanın yanı sıra, bölümün akademik itibarını güçlendirebilir.**
- **Bölümün öğretim müfredatı ve program öğretim amaçları, öğrencilerin sadece mesleki bilgi birikimlerini değil, aynı zamanda kültürel zenginliklerini artırmayı hedefleyen bir perspektifle tasarlanmıştır. Bu bağlamda, öğrencilere sağlanan eğitim, bölümün genel hedefleri doğrultusunda öğrencilerin bireysel yeteneklerini**

geliştirmelerine ve mesleki alanda daha kapsamlı bir bilgi ve beceri seti kazanmalarına katkı sağlamaktadır. Müfredatın bu çok boyutlu yaklaşımı, öğrencilere sadece teknik bilgi değil, aynı zamanda eleştirel düşünme, problem çözüme ve iletişim becerileri gibi genel yetkinlikler kazandırmayı amaçlamaktadır. Bu, öğrencilerin sadece kendi alanlarında değil, aynı zamanda genel bir kültürel anlayışa sahip olarak mezun olmalarını sağlamak adına önemli bir adımdır. Öğrencilere sunulan eğitim, teorik bilgileri pratiğe dönüştürme fırsatlarıyla desteklenmiştir. Bu sayede öğrenciler, sınıf içinde öğrendikleri bilgileri gerçek dünya uygulamalarında kullanarak deneyim kazanma şansına sahiptirler. Böyle bir yaklaşım, öğrencilerin sadece bilgi tüketen değil, aynı zamanda bilgi üreten bireyler olarak yetişmelerine olanak tanır. Sonuç olarak, bölümün öğretim müfredatı ve program öğretim amaçları, öğrencilere sadece mesleki değil, aynı zamanda genel yaşam becerileri ve kültürel birikim kazandırarak onları çok yönlü bireyler olarak yetiştirmeyi amaçlamaktadır. Bu çerçevede, bölümün eğitim anlayışı, öğrencilerin gelecekteki başarılarına ve topluma katkılarına olumlu bir şekilde yansımaktadır.

- Bölümün altyapı açısından mevcut düzeyinin yeterli olduğu vurgulanmış, ancak donanım ve parasal kaynakların daha etkili bir şekilde kullanılması için iyileştirmelerin düşünülmesi gerekmektedir. Bu bağlamda, mevcut kaynakların daha stratejik bir şekilde yönetilmesi, bölümün öğretim ve araştırma faaliyetlerine daha fazla destek sağlamak adına önemli bir adım olacaktır. Donanım ve parasal kaynakların daha etkili bir şekilde kullanılması, öğrencilere daha iyi imkânlar sunarak eğitim kalitesini artırabilir. Güncel teknolojiye uygun donanımların temini, öğrencilerin çağın gereksinimlerine uygun bir şekilde yetişmelerine yardımcı olabilir. Aynı zamanda, araştırma projeleri için gerekli olan kaynakların düzenli ve etkili bir biçimde sağlanması, bölümün akademik başarılarını artırabilir. Ayrıca, araştırma faaliyetlerine yönelik fonların doğru bir şekilde tahsis edilmesi, bölümün akademik bilgi üretme kapasitesini artırabilir. Bu, öğretim elemanlarına daha fazla araştırma imkânı sunabilir ve bölümü ulusal ve uluslararası düzeyde daha etkin kılabilir. Sonuç olarak, altyapıyla ilgili mevcut düzeyin değerlendirilmesiyle birlikte, donanım ve parasal kaynakların daha etkili bir şekilde kullanılması için planlamalar yapılması, bölümün genel başarısını artırmak adına kritik bir adım olacaktır.
- Değişim programları konusunda gözlemlenen iyileşme, bölümün uluslararası düzeyde daha etkileşimli hale gelmesine katkı sağlamıştır. Özellikle ZAV ve Erasmus değişim programları kapsamında yapılan anlaşmalar öğrencilerin değişim programlarına katılarak yurt dışında eğitim alma staj hareketliliğine katılma süreçlerinde etkin bir rol oynamaktadır. Bu başarıyı sürdürebilmek adına, gelecekte değişim programlarına yönelik çalışmaların devam ettirilmesi ve bu alandaki potansiyelin daha da artırılması önerilmektedir. Bu, öğrencilere farklı kültürleri deneyimleme ve uluslararası bağlantılar kurma fırsatı sunarak, bölümü daha çeşitli ve küresel bir perspektife sahip hale getirebilir.